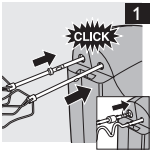
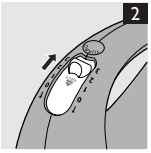
Register your product and get support at

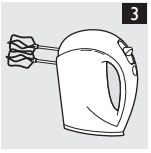
www.philips.com/welcome

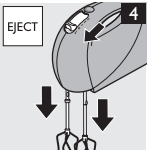
HR1561, HR1560

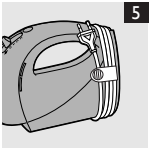
PHILIPS

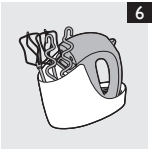

1
CLICK


2


3


4
EJECT


5


6

7

ENGLISH 6
DANSK 11
DEUTSCH 16
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 22
ESPAÑOL 28
SUOMI 34
FRANÇAIS 39
ITALIANO 44
NEDERLANDS 49
NORSK 54
PORTUGUÊS 59
SVENSKA 64
TÜRKÇE 69

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers,
register your product at www.philips.com/welcome.

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.

- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Using the appliance

1 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this. (Fig. 1)

Note: Insert the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer.

2 Put the plug in the wall socket.

3 Put the ingredients in a bowl.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Quantities and processing times

Kneading hooks*	Quantity	Time
Yeast dough	Max. 500g flour	Max. 5 minutes

*) Select speed 3

Beaters*	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 15 minutes
Pureeing potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500g	Max. 3 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

*) Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later.

4 Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients.

5 Set the speed control to the desired speed setting to switch on the appliance (Fig. 2).

- You can press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
- If you want to stop mixing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 3).

6 When you have finished mixing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.

7 To release the beaters or kneading hooks, press the speed control forward to the eject position. (Fig. 4)

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.

1 Clean the beaters and the kneading hooks in warm water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Storage

1 Wind the cord round the heel of the appliance and fix the cord with the cord clip (Fig. 5).

2 HR1561 only: you can store the appliance, the beaters and the kneading hooks in the storage box (Fig. 6).

Accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
- Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- A storage box is available under service code number 4203 065 64280*

* optional for type HR1560.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 7).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipe

Toscana bread

Ingredients:
- 750g flour
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 25g green or black olives

1. Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
2. Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
3. Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
4. Cut the olives into small pieces.
5. Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
6. Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.
7. Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after preparing this recipe.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips!
For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder,
skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

Forsigtig

- Sæt altid piskeris eller dejkroge i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Sænk altid piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, inden mixeren tændes.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du tager piskeris eller dejkroge af, og før du rengør apparatet.

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sådan bruges apparatet

1 Sæt piskeris eller dejkroge på mixeren ("klik"). Du er muligvis nødt til at dreje dem en smule, når du gør det. (fig. 1)

Bemærk: Dejkrogen med plastkraven skal sættes i det største af hullerne i bunden af håndmixeren.

2 Sæt stikket i stikkontakten.

3 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Mængder og tilberedningstid

Dejkroge*	Mængde	Tid
Gærdej	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

*) Vælg hastighed 3

Piskeris*	Mængde	Tid
Flydende dej til vafler, pandekager o.lign.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Let sauce, kagecreme og suppe	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

Piskeris*	Mængde	Tid
Mayonnaise	Maks. 3 æggeblommer	Ca. 15 minutter
Kartoffelmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Flødeskum	Maks. 500 g	Maks. 3 minutter
Piskede æggehvider	Maks. 5 æggehvider	Ca. 3 minutter
Kagedej	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

*) Begynd med lav hastighed for at undgå stænk og sprøjt.
Skift gradvist til højere hastighed.

4 Sænk piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne.

5 Sæt hastighedsknappen på den ønskede hastighed for at tænde for apparatet (fig. 2).

- Tryk på turboknappen for at piske hurtigt eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. ældtning af gærdej.
- Ved midlertidig afbrydelse af processen sættes hastighedsknappen på "0" for at slukke mixeren. Stil derefter mixeren (med piskeris eller dejkroge stadig påsat) på "hælen", indtil du er klar til at fortsætte (fig. 3).

6 Efter brug sættes hastighedsknappen på "0", og stikket tages ud af stikkontakten.

7 Piskeris og dejkroge frigøres ved at skubbe hastighedsknappen frem i udløser-position. (fig. 4)

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.

Motorenheden må aldrig kommes i vand eller skylles under vandhanen.

1 Vask piskeris og dejkroge i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

2 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Opbevaring

1 Rul ledningen om mixerens "hæl", og fastgør ledningen ved hjælp af ledningsclipsen (fig. 5).

2 Kun HR1561: Du kan opbevare apparat, piskeris og dejkroge i opbevaringsboksen (fig. 6).

Tilbehør

Følgende dele til udskiftning eller som ekstra tilbehør kan bestilles hos din Philips-forhandler. Oplys det ønskede typenummer ved bestilling.

- Trådpiskeris, 2 stk. - typenr. 4203 065 64250
- Dejkroge – typenr. 4203 065 64260
- Opbevaringsboks - typenr. 4203 065 64280*

* Ekstra tilbehør til type HR1560.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 7).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Opskrift

Toscana-brød

Ingredienser:
- 750 g mel
- 380 ml vand
- 50 ml olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 pakke gær
- 1 skefuld tørret rosmarin
- 25 g grønne eller sorte oliven

1 Kom mel, vand, salt, sukker, olie og gær i en skål.

2 Ælt dejen med dejkrogene i 60 sekunder.

3 Stil skålen med dejen i køleskabet i 60 minutter.

4 Skær olivenerne i små stykker.

5 Tag dejen ud af køleskabet, og tilsæt rosmarin og oliven.

6 Sæt dejkrogene på. Tryk på turbo-knappen, og bland ingredienserne i 10 sekunder.

7 Bag Toscana-brødet i en bageform ved 180°C i ca. 30 minutter.

Bemærk: Denne opskrift belaster mixeren meget. Lad mixeren køle af i 60 minutter, når du har fulgt denne opskrift.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Das Gerät benutzen

1 Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer und stellen Sie sicher, dass diese hörbar einrasten. Möglicherweise müssen Sie die Einsätze dabei etwas hin- und her drehen. (Abb. 1)

Hinweis: Setzen Sie den Knethaken mit der Kunststoffmanschette in die größere Öffnung unten im Mixer ein.

2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Knethaken*	Menge	Verarbeitungszeit
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten

*) Geschwindigkeitsstufe 3

Quirle*	Menge	Verarbeitungszeit
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

Quirle*	Menge	Verarbeitungszeit
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 15 Minuten
Kartoffelpüree	Max. 750 g	Max. 3 Minuten
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 3 Minuten
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe, um Spritzer zu vermeiden. Schalten Sie später auf eine höhere Stufe.

4 **Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten.**

5 **Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, um das Gerät einzuschalten (Abb. 2).**

- Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf '0', um den Mixer auszuschalten. Stellen Sie das Gerät – ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen – in aufrechter Position ab, bis Sie mit dem Arbeitsgang fortfahren (Abb. 3).

6 **Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe '0' und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.**

7 **Um die Quirle bzw. Knethaken zu entfernen, drücken Sie den Geschwindigkeitsregler nach vorne in die Auswerfposition. (Abb. 4)**

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

1 Reinigen Sie die Quirle und Knethaken in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

2 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie es mithilfe des Kabelclips (Abb. 5).

2 Nur HR1561: Sie können das Gerät, die Quirle und die Knethaken in der Aufbewahrungsbox verstauen (Abb. 6).

Zubehör

Die nachstehenden Teile sind als Ersatzteile oder zusätzliches Zubehör über Ihren Philips Händler erhältlich. Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die entsprechende Typennummer an.

- Drahtquirle sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64250.
- Knethaken sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64260*
- Eine Aufbewahrungsbox ist erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64280*.

* Wahlweise für Typ HR1560.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 7).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezept

Toskanabrot

Zutaten:
- 750 g Mehl
- 380 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Löffel getrockneter Rosmarin
- 25 g grüne oder schwarze Oliven

1 Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Öl und Hefe in eine Schüssel.

2 Kneten Sie den Teig mit den Knethaken 60 Sekunden lang.

3 Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig 60 Minuten lang in den Kühlschrank.

4 Schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke.

5 Nehmen Sie den Teig wieder aus dem Kühlschrank, und geben Sie den Rosmarin und die Oliven hinzu.

6 Setzen Sie die Knethaken wieder ein, und drücken Sie auf die Turbo-Taste, um die hinzugefügten Zutaten 10 Sekunden lang zu mixen.

7 Backen Sie das Toskanabrot bei 180 °C etwa 30 Minuten lang.

Hinweis: Ihr Mixer wird bei diesem Rezept stark in Anspruch genommen. Lassen Sie ihn danach 60 Minuten abkühlen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

Προσοχή

- Εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Χρήση της συσκευής

1 Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ ('κλικ'). Ενδεχομένως να χρειαστεί να τα περιστρέψετε ελαφρώς. (Εικ. 1)

Σημείωση: Βάλτε το εξάρτημα ζύμωσης με το πλαστικό κολάρο μέσα στο μεγαλύτερο άνοιγμα στο κάτω μέρος του μίξερ.

2 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

3 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Εξαρτήματα ζύμωσης*	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη με μαγιά	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά

*) Επιλέξτε την ταχύτητα 3

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη για βάφλες, τηγανίτες, κτλ.	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σούπες	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 15 λεπτά
Πουρές πατάτας	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Κρέμα σαντιγί	Μεγ. 500 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Μεγ. 5 ασπράδια αυγών	Περίπου 3 λεπτά
Μίγμα για κέικ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά

*) Ξεκινήστε την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα. Επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα αργότερα.

4 Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης μέσα στα υλικά.

5 Ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στην επιθυμητή ταχύτητα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 2).

- Μπορείτε να πιέσετε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

- Εάν θέλετε να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία ανάμειξης, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Έπειτα, τοποθετήστε το μίξερ (χωρίς να αφαιρέσετε με τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης) όρθιο μέχρι να συνεχίσετε (Εικ. 3).

6 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

7 Για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης, πιέστε το διακόπτη ταχυτήτων προς τα εμπρός στη θέση εξαγωγής. (Εικ. 4)

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

1 Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης και ζύμωσης σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

2 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το με το κλιπ καλωδίου (Εικ. 5).

2 Μόνο για τον τύπο HR1561: μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τα εξαρτήματα ανάμειξης και τα εξαρτήματα ζύμωσης στη θήκη αποθήκευσης (Εικ. 6).

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό αριθμό σέρβις που αναφέρεται παρακάτω κατά την παραγγελία.

- Τα συρμάτινα εξαρτήματα ανάμειξης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64250
- Τα εξαρτήματα ζύμωσης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64260
- Η θήκη αποθήκευσης διατίθεται με τον κωδικό 4203 065 64280*

* προαιρετικά για τον τύπο HR1560.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 7).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Συνταγή

Ψωμί Τοσκάνης

Υλικά:
- 750γρ. αλεύρι
- 380 ml νερό
- 50 ml λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 πακέτο μαγιά
- 1 κουταλιά ξηρό δεντρολίβανο
- 25 γρ. πράσινες ή μαύρες ελιές

1 Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά σε ένα μπολ.

2 Ζυμώστε τη ζύμη με τα εξαρτήματα ζύμωσης για 60 δευτερόλεπτα.

3 Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη στο ψυγείο για 60 λεπτά.

4 Κόψτε τις ελιές σε μικρά κομμάτια.

5 Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και προσθέστε το δεντρολίβανο και τις ελιές.

6 Συνδέστε τα εξαρτήματα ζύμωσης. Πιέστε το κουμπί turbo και αναμείξτε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα.

7 Ψήστε το ψωμί Τοσκάνης σε ταψί στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

Σημείωση: Αυτή η συνταγή είναι πολύ βαριά για το μίξερ σας. Αφήστε το μίξερ να κρυώσει για 60 λεπτά μετά την εκτέλεση της συνταγής.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Precaución

- Inserte siempre las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas o los ganchos para batir o amasar y antes de limpiarla.

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Uso del aparato

1 Inserte las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora ("clic"). Para ello, quizás tenga que girarlos ligeramente. (fig. 1)

Nota: Introduzca el gancho para amasar con la arandela de plástico en la abertura más grande de la parte inferior de la amasadora.

2 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado

Ganchos para amasar*	Cantidad	Tiempo
Masa de levadura	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos

*) Seleccione la velocidad 3

Varillas para batir*	Cantidad	Tiempo
Pasta para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 15 minutos
Puré de patatas	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Montar nata	Máx. 500 g	Máx. 3 minutos
Batir claras de huevo	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

*) Comience a batir a la velocidad más baja para evitar salpicaduras y luego cambie a una velocidad más alta.

4 **Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes.**

5 **Coloque el control de velocidad en la posición deseada para encender el aparato (fig. 2).**

- Puede pulsar el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas exigentes, como amasar masa de levadura.
- Si desea hacer una pausa, coloque el control de velocidad en la posición "0" para apagar la amasadora. Coloque después el aparato sobre su base de apoyo (con las varillas o los ganchos para batir o amasar aún montados) hasta que continúe con el proceso (fig. 3).

6 **Cuando haya terminado, coloque el control de velocidad en la posición "0" y desenchufe el aparato.**

7 Presione el control de velocidad hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas o los ganchos para batir o amasar. (fig. 4)

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

1 Lave las varillas batidoras y los ganchos amasadores con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.

2 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Almacenamiento

1 Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y sujete el cable con el clip (fig. 5).

2 Sólo para el modelo HR1561: puede guardar el aparato, las varillas batidoras y los ganchos amasadores en la caja para guardar (fig. 6).

Accesorios

Los siguientes elementos están disponibles en su distribuidor como repuestos o como accesorios adicionales. Al hacer el pedido, utilice el código que se indica.

- Las varillas de alambre están disponibles por pares con el código 4203 065 64250
- Los ganchos para amasar están disponibles por pares con el código 4203 065 64260
- La caja para guardar está disponible con el código 4203 065 64280*

* Opcional para el modelo HR1560.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 7).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Receta

Pan toscano

Ingredientes:
- 750 g de harina
- 380 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 25 g de aceitunas verdes o negras

1 Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.

2 Amase durante 60 segundos con los ganchos para amasar.

3 Coloque el recipiente con la masa en el frigorífico durante 60 minutos.

4 Corte las aceitunas en trozos pequeños.

5 Saque la masa del frigorífico y añada el romero seco y las aceitunas.

6 Inserte los ganchos para amasar. Pulse el botón turbo y mezcle los ingredientes durante 10 segundos.

7 Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta conlleva dificultad para la amasadora. Deje que la amasadora se enfríe durante 60 minutos después de preparar esta receta.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Varoitus

- Kiinnitä aina vispilät ja taikinakoukut vatkaimeen, ennen kuin kytket sen pistorasiaan.
- Laske vispilät tai taikinakoukut kulhoon, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat vispilät tai taikinakoukut ja ennen puhdistusta.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)
Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttö

1 Kiinnitä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen (kuulet napsahduksen), mitä varten niitä on ehkä hieman käännettävä. (Kuva 1)

Huomautus: Työnnä taikinakoukku, jonka varressa on muovikaulus, suurempaan vatkaimen pohjassa olevista aukoista.

2 Työnnä pistoke pistorasiaan.

3 Mittaa aineet kulhoon.
Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Määrät ja käsittelyajat

Taikinakoukut*	Määrä	Aika
Hiivataikina	Enintään 500 g jauhoja	Enintään 5 minuuttia

*) Valitse nopeus 3

Vispilät*	Määrä	Aika
Ohukais- ja vohvelitaikina yms.	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Kastikkeet, keitot	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Majoneesi	Enintään 3 keltuaista	Noin 15 minuuttia
Perunasose	Enintään 750 g	Enintään 3 minuuttia
Kermavaahto	Enintään 500 g	Enintään 3 minuuttia
Valkuaisvaahto	Enintään 5 valkuaista	Noin 3 minuuttia
Kakkutaikina	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia

*) Aloita vatkaaminen pienellä nopeudella roiskumisen välttämiseksi. Vaihda myöhemmin suuremmalle nopeudelle.

4 **Laske vispilät tai taikinakoukut aineksiin.**

5 **Valitse nopeus ja käynnistä laite (Kuva 2).**

- Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
- Jos haluat lopettaa vatkaamisen hetkeksi, valitse nopeusasetukseksi 0, jolloin vatkaimen virta katkeaa. Aseta vatkain pystyasentoon (älä irrota vatkaimia tai taikinakoukkuja) siihen saakka, kunnes jatkat (Kuva 3).

6 **Kun et halua enää vatkata, valitse nopeudeksi 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.**

7 **Irrota vatkaimet tai taikinakoukut painamalla nopeuskytkintä eteenpäin poistoasentoon. (Kuva 4)**

Puhdistaminen

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä.

1 Pese vispilät ja taikinakoukut lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

2 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Säilytys

1 Kierrä virtajohto laitteen ympärille ja kiinnitä johto pidikkeellä (Kuva 5).

2 Vain HR1561: voit säilyttää laitteen, vispilät ja taikinakoukut säilytyskotelossa (Kuva 6).

Lisätarvikkeet

Voit tilata jälleenmyyjiltä seuraavia osia. Käytä tilatessasi alla mainittua varaosanumeroa.

- Lankavatkaimia voi tilata numerolla 4203 065 64250
- Taikinakoukkuja voi tilata numerolla 4203 065 64260
- Säilytyslaatikon voi tilata numerolla 4203 065 64280*

** Lisätarvike mallille HR1560.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 7).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Resepti

Toscanan leipä

Aineet:
- 750 g vehnäjauhoja
- 3,8 dl vettä
- 50 ml öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 1 pkt hiivaa
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- 25 g vihreitä tai mustia oliiveja

1. Laita jauhot, vesi, suola, sokeri, öljy ja hiiva kulhoon.
2. Vaivaa taikinaa taikinakoukuilla 60 sekuntia.
3. Siirrä kulho taikinoineen jääkaappiin 60 minuutiksi.
4. Leikkaa oliivit pieniksi paloiksi.
5. Ota taikina jääkaapista ja lisää rosmariini ja oliivit.
6. Laske taikinakoukut kulhoon. Sekoita lisättyjä aineksia 10 sekunnin ajan painamalla turbopainiketta.
7. Paista Toscanan leipää vuoassa 180 asteessa noin 30 minuuttia.

Huomautus: Tämä ohje on erittäin vaativa vatkaimelle. Anna vatkaimen jäähtyä 60 minuuttia tämän leivän valmistamisen jälkeen.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation de l'appareil

1 Insérez les fouets ou les crochets dans le batteur (clic). Il se peut que vous ayez à les tourner légèrement en effectuant cette opération. (fig. 1)

Remarque : Insérez le crochet à pétrir avec le collier en plastique dans la plus grande ouverture située à la base du batteur.

2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

3 Placez les ingrédients dans un saladier.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir*	Quantité	Temps
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min

*) Sélectionnez la vitesse 3.

Fouets*	Quantité	Temps
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 15 min
Pommes de terre en purée	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 3 min
Œufs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

*) Commencez à mélanger à la vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse supérieure.

4 **Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients.**

5 **Réglez le variateur de vitesse sur la vitesse souhaitée avant d'allumer l'appareil (fig. 2).**

- Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » pour éteindre le batteur. Posez ensuite le batteur (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 3).

6 **Lorsque vous avez fini, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » et débranchez l'appareil.**

7 **Pour retirer les fouets ou les crochets, appuyez sur le variateur de vitesse vers l'avant sur la position d'éjection. (fig. 4)**

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

1 Nettoyez les fouets et les crochets à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du talon pour le ranger et fixez l'extrémité du cordon sur l'appareil à l'aide de la bride (fig. 5).

2 HR1561 uniquement : vous pouvez ranger l'appareil, les fouets et les crochets dans la boîte de rangement (fig. 6).

Accessoires

Pour commander des accessoires supplémentaires, rendez-vous chez votre revendeur Philips et utilisez les codes mentionnés ci-dessous.

- Fouets métalliques (par deux) - Code n° 4203 065 64250
- Crochets à pétrir (par deux) - Code n° 4203 065 64260
- Boîte de rangement - Code n° 4203 065 64280*

* disponible en option pour le modèle HR1560.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 7).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le

Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Recette

Pain toscan

Ingrédients :
- 750 g de farine
- 380 ml d'eau
- 50 ml d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de romarin séché
- 25 g d'olives vertes ou noires

1. Placez la farine, l'eau, le sel, le sucre, l'huile et la levure dans un saladier.
2. Mélangez la pâte avec les crochets à pétrir pendant 60 secondes.
3. Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.
4. Coupez les olives en petits morceaux.
5. Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez le romarin et les olives.
6. Insérez les crochets à pétrir. Appuyez sur le bouton Turbo et mélangez pendant 10 secondes les ingrédients ajoutés.
7. Versez la pâte du pain toscan dans un moule à gâteau et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

Remarque : Cette recette est extrêmement éprouvante pour votre batteur. Une fois la préparation achevée, laissez votre batteur refroidir pendant 60 minutes.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips,
registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Attenzione

- Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare nel mixer prima di infilare la spina nella presa di corrente.
- Immergete le fruste o i ganci per impastare nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.

- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Modalità d'uso dell'apparecchio

1 Inserite le fruste o i ganci per impastare nell'apparecchio (il clic indica il corretto inserimento). Se necessario, ruotate leggermente gli accessori per inserirli correttamente. (fig. 1)

Nota inserite i ganci per impastare con la ghiera in plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer.

2 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

3 Mettete gli ingredienti in un contenitore.

Consultate la tabella seguente per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Quantità e tempi di lavorazione

Ganci per impastare*	Quantità	Tempo
Pasta di pane	Max. 500 g farina	Max. 5 minuti

*) Selezionate la velocità 3

Fruste*	Quantità	Tempo
Pastella per cialde, pancake, ecc.	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Salse, creme e zuppe	Circa 750 g	Circa 3 minuti

Fruste*	Quantità	Tempo
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Circa 15 minuti
Purè di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti
Panna montata	Max. 500 g	Max. 3 minuti
Albumi montati a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti
Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti

*) All'inizio selezionate una velocità bassa, per evitare gli schizzi, quindi passate a una velocità superiore.

4 Immergete le fruste o i ganci nel composto.

5 Impostate il controllo della velocità sull'intensità desiderata per accendere l'apparecchio (fig. 2).

- Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
- Per interrompere momentaneamente il processo, selezionate il livello di velocità "0" per spegnere l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste o i ganci ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione (fig. 3).

6 Al termine del processo, selezionate il livello di velocità "0" e staccate la spina.

7 Per sganciare le fruste o i ganci per impastare, premere il controllo della velocità in avanti verso la posizione "eject". (fig. 4)

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

Non immergete mai la base motore nell'acqua né risciacquatela sotto l'acqua corrente.

1 Lavate le fruste e i ganci per impastare in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido oppure riponeteli direttamente in lavastoviglie.

2 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Conservazione

1 Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissatelo utilizzando l'apposita clip fornita (fig. 5).

2 Solo mod. HR1561: potete riporre l'apparecchio, le fruste e i ganci per impastare nell'apposito contenitore (fig. 6).

Accessori

I seguenti accessori sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia. Al momento dell'ordine, vi preghiamo di indicare il numero di codice riportato qui sotto.

- Le fruste a filo sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64250
- I ganci per impastare sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64260
- La custodia è disponibile con il numero di codice 4203 065 64280*

** opzionale per il modello HR1560.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 7).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricetta

Pane toscano

Ingredienti:
- 750 g di farina
- 380 ml di acqua
- 50 ml di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione di lievito
- 1 cucchiaio di rosmarino in polvere
- 25 g di olive verdi o nere

1 Mettete la farina, l'acqua, il sale, lo zucchero, l'olio e il lievito in un contenitore.

2 Lavorate l'impasto con i ganci pr impastare per 60 secondi.

3 Mettete il recipiente con l'impasto nel frigo per 60 minuti.

4 Tagliate le olive in piccoli pezzi.

5 Togliete l'impasto dal frigo e aggiungetevi il rosmarino e le olive.

6 Inserite i ganci per impastare. Premete il pulsante turbo e mischiate gli ingredienti per 10 secondi.

7 Fate cuocere il pane toscano in una teglia da forno a circa 180°C per circa 30 minuti.

Nota L'impasto di questa ricetta è molto duro pertanto, dopo la lavorazione, il mixer deve raffreddarsi per 60 minuti.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!
Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water. Spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers of kneedhaken in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken verwijdert en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

1 Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer ('klik'). Mogelijk moet u deze onderdelen hierbij een beetje draaien. (fig. 1)

Opmerking: Steek de kneedhaak met de kunststof kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer.

2 Steek de stekker in het stopcontact.

3 Doe de ingrediënten in een kom.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Kneedhaken*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten

*) Kies stand 3

Kloppers*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Dunne sauzen, crèmes en soepen	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

Kloppers*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Mayonaise	Max. 3 eierdooiers	Ong. 15 minuten
Aardappels pureren	Max. 750 g	Max. 3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	Max. 3 minuten
Eiwitten kloppen	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

*) Begin op een lage snelheid te kloppen om spatten te voorkomen en schakel pas later over op een hogere snelheid.

4 Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken.

5 Stel de bedieningsknop in op de gewenste snelheid om het apparaat in te schakelen (fig. 2).

- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Als u het mixen tijdelijk wilt onderbreken zet u de bedieningsknop op '0' om de mixer uit te schakelen. Plaats de mixer vervolgens op de hiel (met de kloppers of de kneedhaken) totdat u verdergaat (fig. 3).

6 Duw de snelheidsknop naar stand '0' en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met mixen.

7 Duw de bedieningsknop naar voren naar de uitwerpstand om de kloppers of de kneedhaken te ontgrendelen. (fig. 4)

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

1 Maak de kloppers en de kneedhaken schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Opbergen

1 Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en zet het vast met de snoerclip (fig. 5).

2 Alleen HR1561: u kunt het apparaat, de kloppers en de kneedhaken opbergen in de opbergdoos (fig. 6).

Accessoires

De volgende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw dealer ter vervanging of als extra accessoires. Gebruik de onderstaande codenummers als u een bestelling plaatst.

- Draadkloppers zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64250
- Kneedhaken zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64260
- Een opbergdoos is verkrijgbaar onder codenummer 4203 065 64280*

* optioneel voor type HR1560.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 7).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Recept

Toscaans brood

Ingrediënten:
- 750 g bloem
- 380 ml water
- 50 ml olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1 pak gist
- 1 lepel gedroogde rozemarijn
- 25 g groene of zwarte olijven

1. Doe de bloem, het water, het zout, de suiker, de olie en de gist in een kom.
2. Kneed het deeg 60 seconden met de kneedhaken.
3. Zet de kom met het deeg 60 minuten in de koelkast.
4. Snijd de olijven in kleine stukjes.
5. Haal het deeg uit de koelkast en voeg de rozemarijn en de olijven toe.
6. Steek de kneedhaken in het apparaat. Druk op de turboknop en mix de toegevoegde ingrediënten 10 seconden.
7. Bak het Toscaanse brood ongeveer 30 minuten in een bakblik op 180°C.

Opmerking: Dit recept is extreem zwaar voor de mixer. Laat de mixer 60 minuten afkoelen na het bereiden van dit recept.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips!
Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr,
hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

Viktig

- Sett alltid vispene eller eltekrokene i mikseren før du setter støpselet i stikkontakten.
- Sett vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene før du slår på apparatet.
- Trekk ut støpselet til mikseren før du fjerner vispene eller eltekrokene, og før du rengjør apparatet.

- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Bruke apparatet

1 Sett inn vispene eller eltekrokene i mikseren (du hører et klikk). Det kan hende at du må vri litt på delene mens du gjør dette. (fig. 1)

Merk: Sett eltekroken med plastring i den største åpningen i bunnen av mikseren.

2 Sett støpselet inn i stikkontakten.

3 Ha ingrediensene i en bolle.

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

Mengder og bearbeidingstider

Eltekroker*	Mengde	Tid
Gjærdeig	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

*) Velg hastighet 3

Visper*	Mengde	Tid
Røre til vafler, pannekaker osv.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Tynne sauser og supper	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Majones	Maks. 3 eggeplommer	Ca. 15 minutter
Lage potetmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Piske krem	Maks. 500 g	Maks. 3 minutter
Piske eggehviter	Maks. 5 eggehviter	Ca. 3 minutter
Kakemiks	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

*) Begynn miksingen ved lav hastighet for å unngå søl. Øk hastigheten etter hvert.

4 Senk vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene.

5 Sett hastighetsbryteren til den ønskede hastighetsinnstillingen for å slå på apparatet (fig. 2).

- Du kan trykke på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
- Hvis du vil ta en pause, setter du hastighetsbryteren på 0 for å slå av mikseren. Deretter setter du mikseren (med vispene eller eltekrokene på) på bakstykket til du fortsetter (fig. 3).

6 Når du er ferdig med å blande, setter du hastighetsbryteren til 0 og trekker støpselet ut av stikkontakten.

7 Trykk hastighetsbryteren fremover til utløsingsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene. (fig. 4)

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

1 Rengjør vispene og eltekrokene i varmt vann med oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.

2 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Oppbevaring

1 Snurr ledningen rundt bakstykket, og fest den med ledningsklemmen (fig. 5).

2 Bare HR1561: Apparatet, vispene og eltekrokene kan oppbevares i oppbevaringsesken (fig. 6).

Tilbehør

Følgende enheter er tilgjengelige fra leverandøren som reservedeler eller ekstra tilbehør. Bruk servicekodenumrene nedenfor ved bestilling.

- Trådvisper leveres parvis med servicekodenummer 4203 065 64250
- Eltekroker leveres parvis med servicekodenummer 4203 065 64260
- En oppbevaringseske leveres med servicekodenummer 4203 065 64280*

*Valgfritt for type HR1560.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 7).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Oppskrift

Brød fra Toscana

Ingredienser:
- 750 g mel
- 380 ml vann
- 0,5 dl olje
- 1 teskje salt
- 1 teskje sukker
- 1 pakke gjær
- 1 skje tørket rosmarin
- 25 g grønne eller svarte oliven

1. Ha mel, vann, salt, sukker, olje og gjær i en bolle.
2. Kna deigen med eltekrokene i 60 sekunder.
3. Sett bollen med deigen i kjøleskapet i én time.
4. Del oliven i små biter.
5. Ta deigen ut av kjøleskapet, og tilsett rosmarin og oliven.
6. Sett inn eltekrokene. Trykk på turbo-knappen, og bland de tilsatte ingrediensene i 10 sekunder.
7. Stek brødet i en form ved 180 °C i cirka 30 minutter.

Merk: Denne oppskriften er svært tung for mikseren. La mikseren avkjøles i én time etter at du har brukt denne oppskriften.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o motor em água, nem o enxagúe à torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Cuidado

- Introduza sempre as varas ou as pás de amassar na batedeira antes de a ligar à corrente.
- Baixe as varas ou as pás sobre os ingredientes antes de ligar a batedeira.
- Desligue a batedeira da corrente antes de retirar as varas ou as pás de amassar e antes de proceder à sua limpeza.

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Utilizar o aparelho

1 Fixe as varas ou pás de amassar na batedeira ('clique'). Poderá ter de girar ligeiramente os acessórios para os fixar. (fig. 1)

Nota: Introduza as pás de amassar com o colarinho de plástico dentro da abertura maior na base da batedeira.

2 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

3 Coloque os ingredientes numa taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.

Quantidades e tempos de processamento

Varas de amassar*	Quantidade	Tempo
Massa levedada	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos

*) Seleccionar a velocidade 3

Batedeiras*	Quantidade	Tempo
Massas para waffles, panquecas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

Batedeiras*	Quantidade	Tempo
Maionese	Máx. 3 gemas de ovo	Aprox. 15 minutos
Puré de batata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Bater natas	Máx. 500 g	Máx. 3 minutos
Bater claras	Máx. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

*) Comece por bater numa velocidade baixa para evitar salpicos. Passado algum tempo, mude para uma velocidade mais alta.

4 Introduza as varas ou as pás nos ingredientes.

5 Defina a velocidade a utilizar antes de ligar o aparelho (fig. 2).

- Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
- Se desejar interromper o trabalho durante algum tempo, coloque o controlo de velocidade na posição '0' para desligar a batedeira. Em seguida, coloque a batedeira (com as varas ou pás de amassar ainda fixas) no suporte até retomar o trabalho (fig. 3).

6 Quando terminar, coloque o controlo de velocidade na posição '0' e desligue o aparelho da corrente.

7 Para libertar as varas ou pás de amassar, prima o controlo de velocidade para a posição de ejecção (para a frente). (fig. 4)

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxagúe à torneira.

1. Lave as varas e as pás de amassar com água quente e um pouco de detergente líquido, ou coloque na máquina.
2. Limpe o motor com um pano húmido.

Arrumação

1. Enrole o fio no suporte da máquina e prenda a extremidade do fio à batedeira através da mola fornecida (fig. 5).
2. Apenas HR1561: pode guardar a máquina, as varas e as pás de amassar dentro da caixa de arrumação (fig. 6).

Acessórios

Os seguintes elementos encontram-se à venda no seu agente como acessórios independentes ou de substituição. Quando encomendar, indique o código de serviço mencionado em seguida.

- Varas em metal - disponíveis em pares sob o código de serviço 4203 065 64250
- Pás de amassar- disponíveis em pares sob o código de serviço 4203 065 64260
- Caixa para guardar- disponível sob o código de serviço 4203 065 64280*

* opcional no modelo HR1560.

Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 7).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Receita

Pão Toscano

Ingredientes:
- 750g de farinha
- 380 ml de água
- 50 ml de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pacote de levedura
- 1 colher de alecrim seco
- 25 g de azeitonas verdes ou pretas

1. Junte a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e a levedura numa taça.
2. Bata a massa com as pás para massas durante 60 segundos.
3. Coloque a taça com a maça no frigorífico durante 60 minutos.
4. Corte as azeitonas em pedaços pequenos.
5. Retire a massa do frigorífico e junte o alecrim e as azeitonas.
6. Introduza as varetas para massa. Prima o botão turbo e misture com os ingredientes adicionados durante 10 segundos.
7. Coloque a massa para o Pão Toscano numa forma e leve ao forno a 180°C durante cerca de 30 minutos.

Nota: Esta receita é extremamente pesada para a sua batedeira. Deixe a batedeira arrefecer durante cerca de 60 minutos antes de preparar esta receita.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Varning!

- Sätt alltid fast visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra ur nätsladden innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör elvispen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

1 Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (ett klickljud hörs). Du kan behöva vrida lite på dem när du gör det. (Bild 1)

Obs! För in degkroken med plastkragen i den större öppningen på mixerns undersida.

2 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

3 Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider

Degkrokar*	Mängd	Tid
Jäsdeg	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter

*) Välj hastighet 3

Vispar*	Mängd	Tid
Smet till våfflor, pannkakor etc.	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Tunna såser, krämer och soppor	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Majonnäs	Max 3 äggulor	Ca 15 minuter
Potatispuré	Max 750 g	Max 3 minuter
Vispa grädde	Max 500 g	Max 3 minuter
Vispa äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter

*) Börja blanda vid låg hastighet för att undvika att det stänker. Slå på en högre hastighet senare.

4 **Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna.**

5 **Slå på apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på önskad hastighet (Bild 2).**

- Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter, till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
- Om du vill sluta blanda en stund stänger du av apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på 0. Ställ sedan mixern på hälen (låt visparna eller degkrokarna sitta kvar) tills du fortsätter (Bild 3).

6 **När du är färdig med blandningen ställer du in hastighetskontrollen på 0 och drar ur nätsladden.**

7 **Tryck hastighetskontrollen framåt till utmatningsläget för att ta bort visparna eller degkrokarna. (Bild 4)**

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

1 Rengör visparna och degkrokarna i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

2 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Förvaring

1 Vira sladden runt hälen på apparaten och fixera den med hjälp av sladdklämman (Bild 5).

2 Endast HR1561: Du kan förvara apparaten, visparna och degkrokarna i förvaringslådan (Bild 6).

Tillbehör

Följande tillbehör finns att köpa hos din återförsäljare om du behöver reservdelar eller vill ha extra tillbehör. Använd servicekodnumret som anges nedan när du beställer.

- Trådvispar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64250
- Degkrokar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64260
- En förvaringslåda finns att köpa med servicekodnummer 4203 065 64280*

* tillval till HR1560.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 7).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept

Toscanabröd

Ingredienser:
- 750 g mjöl
- 380 ml vatten
- 50 ml olja
- 1 tesked salt
- 1 tesked socker
- 1 paket jäst
- 1 sked torkad rosmarin
- 25 g gröna eller svarta oliver

1. Lägg mjöl, vatten, salt, socker, olja och jäst i en skål.
2. Knåda degen med degkrokarna i 60 sekunder.
3. Sätt skålen med degen i kylskåpet i 60 minuter.
4. Skär oliverna i små bitar.
5. Ta ut degen ur kylskåpet och tillsätt rosmarin och oliverna.
6. Stick in degkrokarna. Tryck på turboknappen och mixa de tillsatta ingredienserna i 10 sekunder.
7. Grädda toscanabrödet i en bakform i 180 °C i ca 30 minuter.

Obs! Det här receptet är mycket tungt för elvispen. Låt den svalna i 60 minuter efter att du har tillrett receptet.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın veya musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimiyle uygunluğunu kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.

Dikkat

- Her zaman, çırpıcı veya yoğurucuları taktıktan sonra mikseri elektriğe bağlayın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları malzemeye indirdikten sonra cihazı açın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları temizlemeden önce çıkarın ve mikseri fişten çekin.
- Başka marka ya da Philips tarafından önerilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi aksesuar ve parçaları kullandığınızda garantiniz geçersiz hale gelir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanımı

1 Çırpıcıları veya yoğurucuları miksere takın ('klik'). Bu işlem sırasında bu parçaları hafifçe çevirmeniz gerekebilir. (Şek. 1)

Dikkat: Yoğurma kancasını mikserin alt kısmında bulunan plastik kenarlı geniş deliklere takın.

2 Fişi prize takın.

3 Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin.

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

Miktarlar ve hazırlanma süreleri

Yoğurucular*	Miktar	Süre
Mayalı hamur	Maks. 500 gr. un	Maks. 5 dakika

*) 3 numaralı hızı seçin

Çırpıcılar*	Miktar	Süre
Gözleme, krep vb. karışımları	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika
Soslar, kremalar v e çorbalar	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika
Mayonez	Maks. 3 yumurta sarısı	Yaklaşık 15 dakika
Patates püresi	Maks.750 gr.	Maks. 3 dakika
Krem Şanti	Maks. 500 gr.	Maks. 3 dakika

Çırpıcılar*	Miktar	Süre
Yumurta beyazlarını çırpma	Maks. 5 yumurta beyazı	Yaklaşık 3 dakika
Kek karışımı	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika

*) Sıçramayı önlemek için karıştırmaya düşük hızda başlayın. Daha sonra hızı artırın.

4 Çırpıcıları veya yoğurucuları malzemenin içine batırın.

5 Cihazı açmak için hız kontrolünü istediğiniz ayara getirin (Şek. 2).
- Turbo düğmesine basarak daha hızlı karıştırabilir veya hamur gibi yoğun malzemeler için hızı arttırabilirsiniz.
- Karıştırma işlemine bir süre ara vermek isterseniz, mikseri kapatmak için hız kontrolünü '0' ayarına getirin. Ardından, işleme devam edene kadar mikseri (çırpıcıları veya yoğurucular hala takılı olarak) arka kısmı üzerine oturtun (Şek. 3).

6 Karıştırma işlemi sona erince, hız kontrolünü '0' konumuna getirerek cihazın fişini prizden çekin.

7 Çırpıcıları veya yoğurucuları çıkarmak için, hız kontrolünü ileriye doğru bastırarak çıkarma konumuna alın. (Şek. 4)

Temizleme

Temizlemeye başlamadan önce, cihazın fişini mutlaka prizden çekin.

Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayın veya musluk suyu altında yıkamayın.

1 Çırpıcıları ve yoğurma kancalarını sabunlu ılık suda veya bulaşık makinasında yıkayın.

2 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Saklama

1 Elektrik kablosunu cihazın tabanına sarın ve klipsi kullanarak kabloyu sabitleyin (Şek. 5).

2 Sadece HR1561 için: Cihazı, çırpıcıları ve yoğurma kancalarını saklama kutusunda saklayabilirsiniz (Şek. 6).

Aksesuarlar

Aşağıdaki parçalar, Philips bayilerinden yedek parça ya da ekstra aksesuar olarak satın alınabilir. Sipariş verirken lütfen aksesuarların ürün kodlarını belirtmeyi unutmayın.

- Tel çırpıcılar çift olarak 4203 065 64250 servis koduyla sipariş edilebilir
- Yoğurucular 4203 065 64260 servis kod numarasıyla çift olarak sunulmaktadır*
- Saklama kutusu 4203 065 64280 servis koduyla sipariş edilebilir*

* HR1560 modeli için opsiyonel.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 7).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Tarif

Toscana ekmeği

Malzemeler:
- 750 gr un
- 380 ml su
- 50 ml yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 paket maya
- 1 kaşık kuru biberiye
- 25 gr yeşil veya siyah zeytin

1 Unu, suyu, tuzu, şekeri, yağı ve mayayı bir kaba koyun.

2 Hamuru, yoğurucular ile 60 saniye boyunca yoğurun.

3 Hamurun bulunduğu kabı 60 dakika buzdolabında bekletin.

4 Zeytinleri küçük parçalar halinde doğrayın.

5 Hamuru buzdolabından çıkarın ve biberiye ve zeytinleri ekleyin.

6 Yoğurucuları takın. Turbo düğmesine basın ve eklenen malzemeleri 10 saniye karıştırın.

7 Toscana ekmeğini pişirme kabına koyun ve 180°C sıcaklıkta yaklaşık 20 dakika pişirin.

Dikkat: Bu tarif mikseriniz için çok ağırdır. Bu tarifi hazırladıktan sonra mikserinizi 60 dakika soğumaya bırakın.

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.5609.2